

## **SALADE DE MACARONI CLASSIQUE** (recette du Québec)

- 4 tasses de macaroni non cuit (un paquet de 454 gr.)
- 1 tasse (250 ml.) de mayonnaise
- 1/4 tasse (60ml.) de vinaigre
- 2/3 tasse (160ml.) de sucre
- 2 ½ c. à soupe de moutarde préparée (moutarde jaune ordinaire)
- 1 ½ c. à thé de sel 1/2 c. à thé de poivre
- 1 gros oignon haché
- 2 branches de céleri hachées
- 1 poivron vert haché
- 1/4 tasse (40gr) de carottes râpées

Prêt en : 4h30min

1. Porter une large casserole d'eau légèrement salée à ébullition. Y mettre le macaroni et faire cuire environ 8 minutes. Surtout pas trop cuits. Rincer sous l'eau froide et égoutter.
2. Dans un grand bol, mélanger la mayonnaise, le vinaigre, le sucre, la moutarde, le sel et le poivre.
3. Ajouter l'oignon, le céleri, le poivron, les carottes et le macaroni. Bien mélanger.
4. Réfrigérer au moins 4 heures avant de servir.